



8人分(約16枚)

調理時間 約40分

作り方

1. ボウルにだんご粉を入れ、熱湯を分け加えながら、ゴムべらで練る。触れる熱さになったらまとまるまで手でこねる。
2. 1.がひとまとまりになったら厚さ2 c m、長さ20 c mの棒状にととのえ、ラップで包む。
3. 2.の生地を電子レンジで加熱する(600wの場合2分30秒)。
4. 3.を電子レンジから取り出し、包丁をぬらしながらラップごと1.2 c mの厚さに切る。
5. お汁粉の汁を温め、4.の生地のラップを外しながら、2枚ずつ入れる。

材料

- ・ だんご粉 150 g
- ・ 熱湯 130 c c
- ・ おしるこの汁(市販品) 適量